CHAMPAGNE
Vollereaux
MAISON FAMILIALE - DEPUIS 1805

BRUT NATURE

Cette cuvée Brut Nature Blanc de Noirs accompagnera parfaitement des crustacés ou des huîtres mais également des fromages.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage : 100% Pinot Noir
Dosage : 0 g/l
Vieillissement : 3 ans sur lies
Taux d'alcool : 12%

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : L'effervescence, intense et soutenue forme un cordon de mousse persistant. La teinte est jaune pâle avec des reflets argentés.

Nez : Le premier nez évoque des notes épicées, poivrées et de tabac blond qui laisse ensuite place à des arômes de zeste d'agrumes et de marmelade d'orange.

Bouche : Attaque franche et d'une belle fraîcheur. La bouche est bien équilibrée et se termine par une jolie finale citronnée tout en finesse. L'ensemble est harmonieux et d'une belle longueur.

MÉDAILLES & RÉCOMPENSES

90 PTS. JAMESSUCKLING.COM

James Suckling

WINE ENTHUSIAST

91 points

Bouteille fabriquée en France avec 75% de verre recyclé